

# Jelling Musikfestival

## Frivillig i en madbod



## Hvad skal du vide?

### Hvem skal jeg lytte efter? (Ansvar og pligter)

Som hjælper er du forpligtet til at lytte og rette dig efter alle henstillinger og påbud, der kommer fra enten:

- De frivillige ledere i boden
- Jelling Musikfestivals Ledelse (bærer blå ID-kort med billede)
- Fødevarerollen og andre myndigheder - herunder også politi og brandvæsen.

Lyt også til dig selv: Synes du, noget er for uhygiejnisk? Hober opvasken sig op eller trænger affaldsposen til at blive tømt, så gør noget ved det!

Ansvarer er også dit...

Et køkken er en arbejdsplads, hvor der er åben ild, skarpe knive, kogende vand og andre ting, som du kan komme til skade med ved uforsigtig omgang. Derfor skal du også:

- møde ædru på vagt og forblive ædru
- undlade at feste på bagområdet, da dette er et arbejdsområde

### Hvad skal jeg have på?

- Sørg for at have rent tøj på, når du møder på vagt.
- Brug så vidt muligt din hjælper t-shirt, som bliver udleveret ved arbejdets starte.
- Det er ikke tilladt at lave mad med bar overkrop eller i beskidt tøj. Husk, at der både kan være meget koldt og meget varmt - du kan derfor med fordel tage skiftetøj med.
- Lukkede sko
- Har du langt hår, er det en go´ ide at samle det.
- Ta' også dine ringe, andre smykker og dit ur af, mens du er på arbejde.

## Toiletter og håndvask

I boderne findes der "desinficeringsmiddel" - brug det!

Det er dit ansvar:

- at bruge toilettet! Tis ikke i det fri og slet ikke i nærheden af mad-boder.
- at vaske dine hænder og underarme:
  - o før du begynder at tilberede mad
  - o mellem tilberedninger af forskellige typer råvarer som f.eks. kød, fisk, æg og grøntsager
  - o efter hvert toiletbesøg
- sådan vasker du hænder:
  - o kom sæbe på hænderne, fordel den godt og vask i ca. 15. sek. Vær særlig opmærksom på vask mellem fingrene, finger- spidserne og negleområder. Vask også håndled og underarme
  - o skyl til sidst hænderne under rindende vand
  - o tør hænderne grundigt i papir og benyt dette til at lukke for vandet, så hænderne ikke forurennes igen

## Sådan hjælper du til med at sikre en god hygiejne i boden

Når du laver mad, bør du være opmærksom på følgende regler:

- Alt, der ikke er solgt/brugt efter 3 timer og som har stået fremme uden køl, skal kasseres.
- Fødevarer må ikke opbevares på gulvet eller jorden.
- Fingersalt og -peber og andet "tag-selv-tilbehør" (som selvbetjening) må ikke stå fremme på serveringsdisken.
- Kød, fisk, æg og grøntsager skal tilberedes og behandles hver for sig og holdes adskilt fra færdiglavede retter. På den måde undgår du at overføre mikroorganismer og snavs mellem de forskellige råvarer og mellem råvarer og færdigretter.

- Alle redskaber som f.eks. spækbrætter, knive og maskiner skal være rene og altid rengøres med varmt vand & sæbe samt efterskylles med varmt vand efter brug - så beskidte redskaber ikke ligger og flyder
- Du må ikke bruge det samme redskab til flere ting uden at rengøre redskabet indimellem. Undlad f.eks. at skære salat og pølse med den samme urengjorte kniv
- Maskiner som f.eks. pålægsmaskiner, hakkeredskaber og blendere samt store pander (f.eks. kip-stegere) skal rengøres med vand og sæbe mindst hver 3. time. Hvis det bliver din opgave, skal du huske at notere tidspunktet for, hvornår du sidst gjorde maskinen ren
- Brug - så vidt muligt - engangsklude og papir som karklude. Smid det i affaldsspanden, så snart det er brugt
- Viskestykker, håndklæder, forklæder m.m. skal holdes rene og skiftes ofte, da disse kan sprede mikroorganismer mellem fødevarer. Synes du, at viskestykkerne er for beskidte, så skift dem ud med rene
- Affald samler bakterier og fluer og skal derfor løbende fjernes fra produktionsområdet
- På hver vagt skal der være en til to personer, der er ansvarlige for at fjerne affald samt holde rent foran og bagved boden

## Hvad hvis der går ild i noget?

- Når du første gang møder på en vagt, har vagtlederen pligt til at orientere dig om, hvad du skal foretage dig i tilfælde af brand. Sørg for altid at orientere dig om:
  - hvor der er flugtveje
  - hvor der findes brandslukningsmateriel
  - hvor du kun må/skal bruge et brandtæppe til at slukke en evt. brand med
  - hvor du kun må/skal bruge en pulverslukker til at slukke en evt. brand med